

## Köttbullar mit Rahmsauce und Kartoffelpüree

**Arbeitszeit:** 35 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	51 g
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	37 g
Brennwert	836 kcal/ 3.507 kJ

### Zutaten für 4 Portionen:

#### *Köttbullar:*

1 Zwiebel  
3 EL Semmelbrösel  
4 EL Sahne  
500 g Rinderhackfleisch  
1 Ei (Größe M)  
¼ TL Paprikapulver  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Butaris Butterschmalz  
Preiselbeeren  
Petersilie

#### *Rahmsauce:*

1 EL Butaris Butterschmalz  
1,5 EL Mehl  
150 g Sahne  
300 ml Rinderfond  
2 TL Sojasauce  
Salz  
Pfeffer

#### *Kartoffelpüree:*

1 kg mehligkochende Kartoffeln  
1 EL Butaris Butterschmalz  
350 ml Milch



## Zubereitung:

### *Schritt 1/4*

Für die Köttbullar Zwiebel schälen und hacken. Semmelbrösel mit Sahne übergießen und kurz quellen lassen. Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut vermengen. 16 kleine Hackbällchen formen. Butaris Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Hackbällchen rundum ca. 5 Min. goldbraun anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen.

### *Schritt 2/4*

Für die Rahmsauce Butaris Butterschmalz in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Mehl dazugeben, gut verrühren und nach und nach die Sahne und den Rinderfond unter Rühren dazugeben, dann bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach ca. 4 Minuten die Sojasauce unterrühren und die Rahmsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köttbullar in die Rahmsauce geben und gar ziehen lassen.

### *Schritt 3/4*

Für das Kartoffelpüree die gekochten, noch heißen Kartoffeln pellen, klein schneiden und in einen Topf geben. Mit Butaris Butterschmalz zerstampfen. Milch erwärmen und je nach gewünschter Konsistenz des Pürees die Menge an Milch dazugeben.

### *Schritt 4/4*

Petersilie waschen, trocknen und hacken. Köttbullar mit Kartoffelpüree, Rahmsauce, einem Klecks Preiselbeeren und gehackter Petersilie servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Nileen Schaldach / Schätze aus meiner Küche) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder

# *Butaris*

Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).